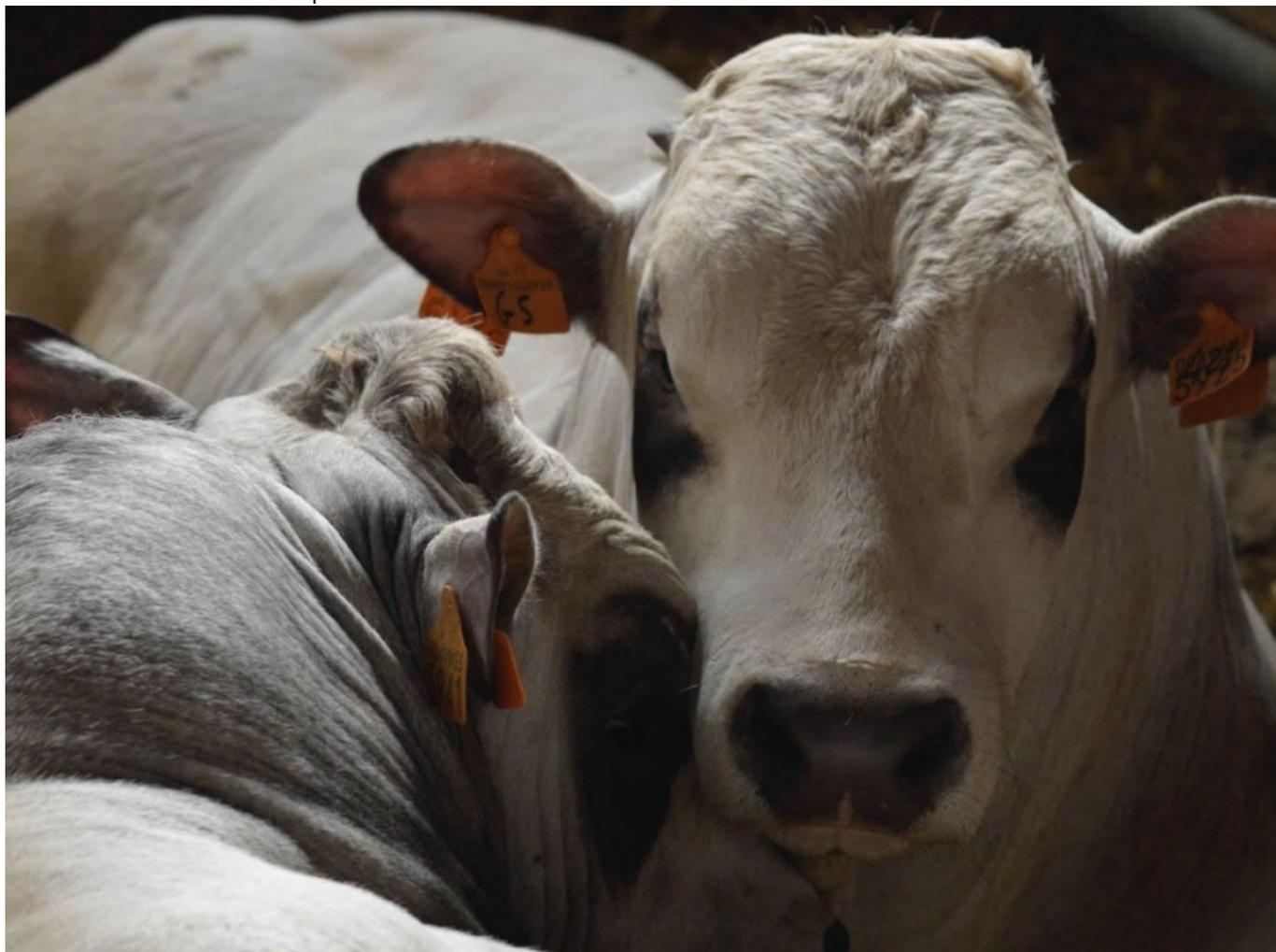


Perché la carne di Fassone Piemontese è di qualità superiore?

scritto da Silvia Fissore | 19/04/2021



Questione non solo di gusto ma anche di “disciplinare”, visto che lo dichiara ufficialmente un recente decreto del Ministero delle Politiche Agricole. Per scoprirlo siamo andati a intervistare COALVI, il consorzio che da 35 anni tutela questa pregiatissima razza bovina

È ufficiale. La **carne di Fassone Piemontese** è di “qualità superiore”. In Piemonte, e non solo, sapevano da tempo che la Regina delle Carni rosse aveva una marcia in più ma, da quest’anno, a confermarlo è entrato in vigore un disciplinare di produzione, a tutela dei consumatori e degli allevatori. Lo ha accolto ufficialmente il Ministero delle Politiche Agricole che, con il [Decreto Ministeriale del 4 marzo 2011](#) ha stabilito l’esigenza di fornire al consumatore informazioni corrette in merito a un prodotto definito appunto di “qualità superiore”.

Carne di Fassone Piemontese: il nuovo disciplinare

Che cosa prevede il nuovo disciplinare? Lo abbiamo chiesto a [COALVI](#), il **Consorzio di tutela della Razza Piemontese** che è stato tra i capofila dell'iniziativa e che da 35 anni è al fianco degli allevatori.

«Il disciplinare - spiega Giuseppe Franco, vicedirettore del Consorzio - prevede alcune norme alimentari: sono ammessi per esempio solo alimenti di primissima qualità quali il fieno dei prati, i cereali e prodotti che da questi derivano, i prodotti della lavorazione di leguminose e di proteoleaginose, i prodotti della lavorazione della barbabietola da zucchero e derivati. Questo affinché nello sviluppo del bovino vi sia una buona copertura e infiltrazione di grasso nella carne tale da esaltarne la tenerezza e succosità».

La razione alimentare del bovino, quindi, deve essere composta solo da fieno e da una miscela di materie prime di cui i cereali costituiscono la percentuale maggiore, non inferiore al 50%, influenzando favorevolmente non solo le caratteristiche organolettiche delle carni (colore, sapore, tenerezza, succosità) ma anche le proprietà nutrizionali.

Oggi al disciplinare aderiscono 810 soci del Coalvi, che rappresentano il 90% dei circa 900 allevamenti complessivi aderenti al **Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia "Fassone Piemontese"**.

«L'impegno del Consorzio proseguirà anche nel 2021 con l'obiettivo di abilitare almeno altri 200 allevamenti e la maggior parte dei macelli, dei laboratori e delle macellerie del circuito Coalvi», spiega **Carlo Gabetti**, presidente del Consorzio.

In merito agli organismi e modalità di controllo, Giorgio Marega - direttore del Coalvi - è stato molto esaustivo:

«Da anni, in tutti gli allevamenti dei nostri Consorziati, tecnici specializzati rilevano la razione e la fanno analizzare chimicamente nei laboratori di analisi per il controllo dei limiti minimi prescritti dei parametri di energia (amido) e proteine del mangime. Tutto questo lavoro è stato fatto per dare agli allevatori uno strumento di valorizzazione in più: il nostro obiettivo è sempre quello di alzare il livello delle garanzie del marchio Coalvi per dare al consumatore la possibilità di scegliere in sicurezza la qualità superiore della carne di Fassone di Razza Piemontese».

Il riconoscimento rappresenta così un ulteriore successo nella strategia di difesa delle materie prime di qualità e delle eccellenze del territorio. Un modo per diffondere una maggiore consapevolezza dei grandi prodotti che abbiamo a disposizione. Perché è solo attraverso regole chiare e corretta informazione che il consumatore può arrivare a una scelta consapevole che lo porti a privilegiare un prodotto di qualità sostenendo al tempo stesso la filiera.